55 рецептов кофе

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

За год на Земле выпивают более 200 млрд порций кофе. Рецептов его приготовления, конечно, несравнимо меньше, хотя также очень много, и все они нацелены на одно – извлечь из чашечки кофе наибольшее удовольствие. Книга знакомит читателя с рецептами приготовления популярного напитка, которые помогут познать новые и, возможно, приятные свойства кофе, оживят дружескую беседу за столом.

Что заставляет человека пить кофе с коньяком или мороженым, молоком или перцем, сливками или экзотическими приправами, холодным или горячим и т. д.? Очевидно, жажда приятного либо острого, бодрящего, хмелящего… Один и тот же напиток и всякий раз немножечко другой! Книга знакомит читателя с рецептами приготовления кофе.

- Илья Мельников
  - Кофе черный
  - Кофе по-варшавски
  - Кофе черный с шоколадом
  - Кофе со сметаной
  - Кофе по-венски
  - Кофе по-восточному
  - Кофе по-египетски
  - Кофе по-австрийски
  - Кофе бразильский
  - Кофе с какао
  - Кофе по-итальянски
  - Кофе «Голливуд»
  - Пылающий кофе
  - Кофе с ликером
  - Кофе по-литовски «Рута»
  - Кофе по-югославски
  - Кофе по-болгарски
  - Кофе по-ирландски
  - Кофейный грог (1 вариант)
  - Кофейный грог (2 вариант)
  - Кофе с медом охлажденный
  - Кофе по-чешски
  - Кофе по-фински
  - Кофе по-парижски
  - Кофе по-польски
  - Кофе «Прозрачный»

- Кофе по-домашнему
- Кофе «Наполеон»
- Кофе «Охотничий»
- Кофе «Огненный»
- Кофе по-французки «Ретур»
- Кофе «Черный шмель»
- Кофе по-итальянски
- Холодный кофе
  - Кофе с газированной водой
  - Кофейный сироп
  - Кофе-гляссе
  - Кофе замороженный
  - Холодный кофе с молоком
  - Болгарский холодный кофе
  - Холодный венский кофе
  - Холодный шоколадный кофе
  - Миндальный кофе
  - Холодный кофе по-бразильски
  - Кофе-сюрприз
  - Кофе замороженный (1 вариант)
  - Кофе замороженный (2 вариант)
  - КОФЕ «МОККО» ЛЕДЯНОЙ
  - Холодный кофе с вареньем
  - Кофе-лед
  - Кофе по-русски
  - Кофе-пунш
  - Кофе мятно-шоколадный
  - Кофейная пена

Илья Мельников
55 рецептов кофе

Кофе черный

На 1 стакан – 8 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара.

Кофеварку или кофейник ополоснуть горячей водой, положить молотый кофе, залить кипятком и довести до кипения, затем дать отстояться 5 минут. При варке кофе в кастрюле, после его отстаивания процедить через густое сито или через ткань. Кипячение или многократное подогревание ухудшает вкус кофе. К черному кофе подают на розетке лимон, нарезанный ломтиками.

Кофе по-варшавски

На 1 стакан: 6-8 г натурального кофе, 2-3 чайные ложки сахара, полстакана молока.

Сварить крепкий кофе, влить в него молоко, добавить сахар и довести до кипения. Перед подачей венчиком слегка взбить, чтобы образовалась пена. Как только пена появится, сразу подавать.

Кофе черный с шоколадом

50 г молотого кофе, 50 г шоколада, сахар, 1 л воды.

В кофейник влить холодную воду, засыпать кофе, дважды довести до кипения, снять с огня и дать несколько минут отстояться. В каждую чашечку положить по ломтику шоколада, налить в горячий кофе и некоторое время помешивать ложечкой, чтобы шоколад растворился. Отдельно подать сахар.

Кофе со сметаной

50 г натурального кофе, 80 г сахара, 4 чайные ложки сметаны, 4 стакана воды.

В кофейник засыпать молотый кофе, налить воды и поставить на огонь. Как только кофе начнет подниматься, снять с огня и дать настояться. В чашки вначале положить по 1 чайной ложке сметаны, добавить сахар, размешать и осторожно влить кофе. Немножко подождать и подавать.

Кофе по-венски

На 1 стакан: 6 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара, 50 г сливок, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Сварить черный кофе, процедить и добавить 2/3 нормы сахара. Остальное количество сахара (сахарную пудру) положить во взбитые сливки. Сливки для взбивания берут охлажденными. При подаче на стол в стакан с налитым черным кофе положить ложечкой взбитые сливки. Для любителей во взбитые сливки можно добавить немного ванилина, а сверху посыпать мелкой крошкой шоколада.

Кофе по-восточному

На 100 г воды 10 г натурального кофе, 1,5 чайной ложки сахара.

Мелко смолотый натуральный кофе без цикория сварить с сахаром в специальной кофейной кастрюле. Подать на стол в кастрюле, не процеживая. Вместе с кофе рекомендуется подать в хрустальном фужере охлажденную кипяченую воду. При вливании ложечки воды в кастрюлю с кофе, гуща, собравшаяся на поверхности кофе, опускается на дно кастрюли. После этого кофе перелить в чашку.

Кофе по-египетски

На 125 г воды 20 натурального кофе.

В кипящую воду всыпать кофе. Вскипятить. Пену, которая при этом образуется, слить в чашку. Проделать это трижды. Затем кофе вместе с осадком разлить в чашки и тотчас подать. По желанию в воду можно положить сахар.

Кофе по-австрийски

14 г натурального кофе, 50 г воды, 1/2 яйца (желток), 40 г молока.

Сварить черный кофе. Молоко вскипятить, слегка охладить и размешать в стакане с желтком. Влить горячий кофе, продолжая помешивать. Довести в кастрюльке до кипения и подать к столу. По желанию в каждую порцию можно добавить 1 чайную ложку сахарной пудры.

Кофе бразильский

125 г плиточного шоколада раскрошить на мелкие кусочки и растворить в крепком горячкм кофе (половина чашки). Три чашки молока добавить к смеси, непрерывно ее при этом взбивая. Положить сахар по вкусу и разлить напиток в маленькие чашки, каждую из которых, украсить чайной ложечкой взбитых сливок. Рецепт рассчитан на приготовление

4 порций.

Кофе с какао

В крепкий горячий кофе положить сахар, а затем добавить немного сливок. Для приготовления 1 порции нужна 1 чашка очень крепкого кофе, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка какао со сгущенным молоком и 1 столовая ложка сливок.

Кофе по-итальянски

Вначале приготовить обычным способом очень крепкий кофе. Затем в кофеварку наливают такое же количество молока и прогоняют его через кофеварку так же, как и обычный кофе. Напиток разлить в чашки и слегка присыпать шоколадной пудрой.

Кофе «Голливуд»

Половина столовой ложки какао, половина столовой ложки сахарной пудры, половина чашки молока, половина чашки крепкого кофе.

Приготовить очень крепкий кофе, отдельно вскипятить молоко. Засыпать в кастрюльку какао и сахар, влить туда часть молока и хорошо перемешать, а затем добавить оставшееся молоко и щепотку соли. Поставить на огонь и кипятить 10 минут. Снять с огня, энергично взбить до получения маслянистой, пузырящейся массы, после чего добавить кофе, продолжая взбивать. Еще горячий напиток разлить в чашки и украсить взбитыми сливками.

Пылающий кофе

Приготовить 4 чашки очень крепкого кофе, который следует хранить горячим, для чего его переливают в термос. Тоненькими дольками – соломкой – нарезать корки от одного апельсина и одного лимона. Добавить немного гвоздики и корицы, впрочем, некоторые предпочитают обойтись без специй. Небольшую кастрюльку слегка нагреть на слабом огне, положить в нее корки апельсина и лимона, корицу и гвоздику, налить 1 кофейную чашку коньяка и поджечь. При этом надо быть осторожным. Если кастрюлька нагрета слишком сильно, пламя может подняться высоко. В пылающую смесь налить горячий кофе, накрыть кастрюльку крышкой и дать настояться несколько минут. Напиток процедить, разлить в маленькие чашечки. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Кофе с ликером

100 г воды, 8 г натурального кофе, 100 г топленого молока, 25 г сахара, 30 г ванильного ликера, 40 г сливок.

Приготовить кофе по – варшавски и охладить. Добавив ванильный ликер, напиток разлить в бокалы или стаканы, сверху положить взбитые сливки. Подать с чайной ложечкой и соломинкой.

Кофе по-литовски «Рута»

100 г воды, 6 г натурального кофе, 12 г коньяка, белок 1 яйца, 15 г сахара.

Сварить черный кофе. Процедив, положить сахар и вновь довести до кипения. Разлить в чашки, добавить коньяк, сверху положить взбитые сливки и посыпать их сахаром. Чашки поставить на несколько минут в духовку. Когда на белке образуется золотистая корочка, кофе можно подавать

к столу.

Кофе по-югославски

5 чашек холодной воды, 5 чайных ложек кофе, 5 чайных ложек сахара.

Налить воду в джезву, добавить сахар и поставить на огонь. Когда вода закипит, отлить немного кипятка в отдельную чашку и засыпать 5 чайных ложек мелкосмолотого кофе. Посуду вновь поставить на огонь, но уже более слабый. Как только поднимется пена, посуду снять, перемешать ее содержимое и вновь поставить на огонь. Считается, что пена должна подняться трижды, только тогда кофе будет готов. В него надо добавить отлитую ранее воду, положить в чашки немного пены и разлить кофе. В другом варианте поначалу засыпают в джезву порошок кофе, а затем заливают его вскипяченной в другом сосуде водой.

Кофе по-болгарски

В какой-либо посуде тщательно смешать кофейную чашку кефира, такую же чашку охлажденного крепкого черного кофе, 5 ложек сахара, 2 столовые ложки сливок. Смесь разлить в чашки и поставить на некоторое время в морозильник. Вынуть, не дожидаясь замерзания, подать с кофейной ложечкой.

Кофе по-ирландски

Прогреть чашку крутым кипятком, вытереть насухо. Налить в нее 2 чайные ложки водки и положить 2 кусочка сахара. Затем долить очень крепкий кофе и на поверхность положить 2 чайные ложки взбитых сливок.

Кофейный грог (1 вариант)

Для приготовления 1 порции необходимы: 1 чашка крепкого кофе, 1/2 чашки столового красного вина и 3 ложки сахара.

Сухое красное вино перемешать с сахаром и вскипятить. Затем добавить крепкий кофе и продолжить кипятить еще 2 минуты. Готовый напиток разливают в маленькие чашки.

Кофейный грог (2 вариант)

Положить в стакан ломтик лимона и 1 столовую ложку сахара. Растереть сахар с лимоном, добавить 1/4 стакана водки и 3/4 очень крепкого горячего кофе. Напиток разлить в маленькие чашки и сразу подать к столу.

Кофе с медом охлажденный

50 г черного кофе, 15 г меда, пищевой лед.

Сварить черный кофе. Размешать его с медом, охладить и подать в чашечке, с добавлением кусочка льда.

Кофе по-чешски

100 г крепкого черного кофе, 50 г молока, сахар по вкусу.

Сварить кофе, молоко подогреть. В горячий кофе влить теплое молоко. Отельно подать сахар. Количество размолотого кофе определяется по вкусу. Рецепт рассчитан на 1 порцию.

Кофе по-фински

Нужное количество размолотого кофе смешать с сырым яйцом или желтком, опустить смесь в кофейник и залить кипятком. Поставить кофейник на огонь и довести до кипения. Снять с огня и дать отстояться. Напиток получается осветленным, так как вся гуща вместе со сварившимся в кипятке яйцом окажется на дне кофейника.

Кофе по-парижски

10 г натурального кофе, 1 чайная ложка какао-ликера, 1 чайная ложка сливок, вода.

Приготовить обычный черный кофе 7%-ной концентрации, принятой во Франции. Разлить по чашечкам, добавить какао-ликер, после чего осторожно влить сливки. Можно использовать и другие ликеры.

Кофе по-польски

В ошпаренные кипятком чашки всыпать 1-2 чайные ложки свежесмлотого кофе, залить кипятком, постоянно помешивая. На поверхности должна образоваться пена. Чашку нужно накрыть блюдцем и дать настояться 7 минут, после чего подать кофе.

Кофе «Прозрачный»

1 чайная ложка молотого натурального кофе, 0,5 стакана воды.

1 чайную ложку молотого натурального кофе заварить половиной стакана крутого кипятка, накрыть посуду и поставить на край плиты. Через 30 минут кофе отжать через салфетку и дать отстояться 30 минут. Прозрачный настой употребляют по назначению, для чего 1 ложку настоя добавляют в кипящую воду. Им ароматизируют некоторые кондитерские изделия.

Кофе по-домашнему

Добавить в 0,5 л горячего крепкого кофе 3 столовые ложки меда и сахар по вкусу. Кофе охладить, после чего влить в него 400 г холодного молока и такое же количество любой минеральной воды. Подавать в высоких стаканах.

Кофе «Наполеон»

2 чайные ложки кофе, 1/4 чашки коньяка «Наполеон», щепотка соли, сахар по вкусу, вода.

Приготовить кофе из смеси лучших сортов по стандартному рецепту, процедить, добавить немного соли и сахара по вкусу. Ароматизировать коньяком «Наполеон». Разлить по чашечкам, не давая кофе остыть. Коньяк можно подать и отдельно в бокалах, которые называются «наполеонами».

Кофе «Охотничий»

4 чайных ложки кофе, 100 г шоколада, 50 г сахара, 1 л воды.

Сварить кофе вместе с шоколадом и сахаром или заварить его в термосе. Если кофе готовить в термосе, то предварительно термос нужно нагреть, дважды сполоснув горячей водой. В термосе кофе заваривать из расчета, что приготовленное количество напитка заполнит весь объем термоса, т. е. в термосе 0,5 л нельзя заваривать стакан кофе. Он получится невкусным. Засыпанный в термос кофе залить кипятком, выдержать 5 минут под плотно закрытой пробкой. Приготовленный кофе высококалориен и хорошо подкрепляет силы.

Кофе «Огненный»

70 г молотого кофе, 70 г сахара, 70 г спирта, 4 стакана воды.

Сварить кофе с сахаром, дать настояться. Разлить по чашкам, поставить на поднос. Налить в металлическую посуду спирт, поджечь его и разлить горячим по чашкам. Делать это надо быстро и осторожно.

Кофе по-французки «Ретур»

0,5 л горячего молока, 3/8 л крепкого черного кофе, сахар по вкусу.

Приготовить по отдельности оба напитка, соединить их вместе, размешать, они должны быть одинакового оттенка, подсластить по вкусу. Наполнить чашки и подать. Приготавливая надо помнить, чтобы молока было больше, чем кофе. По – французки «ретур» означает «наоборот».

Кофе «Черный шмель»

0,5 л черного кофе, 6 столовых ложек меда, вода.

Приготовить крепкий черный кофе. В кофейные чашечки положить мед, влить горячий кофе и подать. Этот кофе можно подавать и в холодном виде, охладив чашки и добавив в них по кусочку льда. Можно его подавать и с молоком. Для этого чашки заполнить на 2/3 объема и долить горячим молоком. Норма меда – 1 столовая ложка на чашку.

Кофе по-итальянски

1 чайная ложка молотого кофе, 10 чайных ложек молока, сахар по вкусу.

Заварить кофе на молоке, процедить прямо в чашечку. Отдельно подать сахарный песок.

Холодный кофе

Кофе с газированной водой

3 столовые ложки кофейного сиропа, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка мороженого, газированная вода.

В чашке быстро перемешать кофейный сироп и сливки, а затем долить газированной воды и положить сверху 1 столовую ложку мороженого.

Кофейный сироп

200 г молотого кофе, 700 г сахара.

Из кофейного порошка приготовить очень крепкий кофе – чуть больше 0,5 л. В небольшом количестве воды растворить сахар, добавить в кофе и вновь поставить на огонь. Готовность сиропа определить по капле, брошенной в стакан с холодной водой. Если капля, попавшая в воду, не расплывается и сохранит свою форму, сироп готов. Раствор охладить и налить в чистые бутылки.

Кофе-гляссе

1 чашка воды, 15 г кофе, 3 чайные ложки сахара, 50 г сливок, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Сварить крепкий кофе, добавить в конце варки 3 чайные ложки сахара. Остудить, влить в стакан – до половины высокого стакана. Сверху положить взбитые с сахарной пудрой сливки.

Кофе замороженный

50 г кофе, 0,5 л воды, 3 желтка, 100 г сахара, стакан молока, ванилин по вкусу.

Сварить кофе. Желтки растереть с сахаром в пену, постепенно залить молоком и проварить на пару до густоты, непрерывно взбивая. Охладить и смешать с охлажденным кофейным отваром. Добавить ванилин по вкусу. Заморозить до полуготовности, разложить в креманки, сверху покрыть взбитыми с сахаром сливками.

Холодный кофе с молоком

1 стакан очень холодного молока, 2 столовые ложки кофейного сиропа, 2 столовые ложки мороженого.

Все рекомендованные компоненты перемешать, вылить в миксер и взбить. Напиток перелить в стакан и добавить лед.

Болгарский холодный кофе

Хорошо перемешать кофейную чашку кефира, такую же чашку крепкого кофе, 5 чайных ложек сахара и 1 столовую ложку сливок. Разлить смесь в чашки. Перед подачей на стол их на некоторое время поставить в холодильник.

Холодный венский кофе

В стакан ледяной воды из холодильника добавить 2 чайные ложки растворимого кофе и 1 столовую ложку молока. Все это перемешать и взбить в миксере. Разлить в стаканы, сверху положить взбитые сливки.

Холодный шоколадный кофе

Для 4 порций напитка взять 4 дольки шоколада, 0,5 л крепкого холодного кофе, 100 г сахара, 3 столовые ложки сливок и щепотку корицы. Тщательно все перемешать и поставить на некоторое время в холодильник.

Миндальный кофе

1 чашка крепкого холодного кофе, 1 чайная ложка толченого миндаля, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка рома.

Все компоненты смешать и взбить в миксере. Напиток разлить в стаканы и добавить лед.

Холодный кофе по-бразильски

1 чашка крепкого холодного кофе, 2 столовые ложки ликера, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовую ложку сливок, ломтик лимона и щепотку ванили.

Все состовные части взбить в шейкере или миксере, разлить в стаканы и добавить в каждый по кусочку льда.

Кофе-сюрприз

1 чайная ложка растворимого кофе, 1 чайная ложка какао, 0,5 большого стакана холодной кипяченой воды, 2 столовые ложки сгущенного молока, 25 г ликера.

Все компоненты тщательно перемешать. Напиток перелить в стакан.

Кофе замороженный (1 вариант)

60 г натурального молотого кофе, 1 л воды, 150 г сахара, 250 г сливок, 250 г сметаны или мороженого.

Нагреть кофейник, всыпать в него половину количества кофе, залить кипятком. Через 20 минут всыпать оставшийся кофе и долить кипятком. Поставить на кипящий чайник на 6 минут. Заваренный кофе слить, смешать с сахаром, охладить, влить прокипяченные и охлажденные сливки и поставить в холодильник для заморозки. Время от времени кофе надо перемешивать. Как только из кофе начнет образовываться крупчатая масса, вынуть из холодильника, разложить по стаканам, а сверху положить по шарику мороженого или взбитой сметаны, смешанной с ванилином и сахарной пудрой.

Кофе замороженный (2 вариант)

0,5 л холодного кофе, 2 чашки молока, сахар по вкусу.

Сварить крепкий кофе, остудить его, разлить в формочки для кубиков льда, поставить в морозильную камеру и заморозить. Кубики кофе – льда положить в миксер, добавить молоко, сахар и взбить. Когда смесь станет густой как крем, разлить ее в высокие бокалы и подать.

КОФЕ «МОККО» ЛЕДЯНОЙ

0,5 столовой ложки кофе, 1 столовая ложка сливок, 1 кофейная ложечка сахара.

Охлажденный кофе двойной крепости, сахар и охлажденные сливки взбить в миксере и подать в высоких стаканах или фужерах с соломинкой.

Холодный кофе с вареньем

0,5 стакана холодного крепкого кофе, 1 чайная ложка смородинового варенья, 1 столовая ложка сахара.

В половине стакана холодного кофе развести 1 чайную ложку смородинового варенья, добавить 1 столовую ложку сахара и перемешать. Напиток процедить, налить в стакан и подать.

Кофе-лед

Приготовить крепкий кофе и добавить в него сахар. Дать остыть, затем налить в формочки для замораживания воды и поставить в морозильник, где кофе может сохраняться долго. При необходимости замерзший кофе разламывают на куски, заливают холодной водой, но лучше вместо воды брать минеральную воду.

Кофе по-русски

10 г кофе, 30 мл водки, 10 г сахара, 100 г воды.

Свежемолотый кофе всыпать в кофеварку, залить холодной водой, довести до кипения, дать прокипеть 3 минуты, снять с огня. Через 1 минуту добавить в кофе ледяную водку, а еще через 2 минуты перелить в чашки. Сахар положить по вкусу.

Кофе-пунш

12 г кофе, 50 г красного сухого вина, 150 г воды, 25 г сахара.

Сварить черный кофе, процедить, растворить в нем кофе, влить вино, довести до кипения, но не кипятить. Подать в чашках или стаканах с подстаканниками.

Кофе мятно-шоколадный

200 г кофе в зернах, 2 столовые ложки мятной приправы или молотой мяты, 0,5 столовой ложки несладкого какао.

В небольшой миске смешать кофе и мяту. Поставить в духовку и запекать один час при температуре 90 градусов. Затем смолоть и добавить какао. Полученную смесь хранить в плотно закрытой банке на верхней полке холодильника. Чтобы заварить кофе, надо взять 1 столовую ложку смеси на чашку горячей воды емкостью 140 г, размешать. Приготовленный кофе рекомендуется пить после обеда.

Кофейная пена

85 г сахара, 7 яичных белков, 2 кофейные ложки растворимого кофе.

Яичные белки взбить вместе с сахаром в устойчивую пышную пену. Ввести в эту массу растворимый кофе. Поместить в холодное место. Вынуть за 30 минут до подачи.